

# TAILLE NON MUTILANTE DE LA VIGNE

Avec l'intervention de Guillaume MONIER,  
Viticulteur et chef d'exploitation

## FORMATION PROFESSIONNELLE



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apprendre des techniques de taille non-mutilantes permettant de renforcer la longévité de la vigne et de limiter les symptômes de maladies du bois.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Rappel des objectifs de la taille.
- Notions d'anatomie, de physiologie de la vigne et impact de la taille sur la circulation de la sève.
- Éléments de compréhension de l'Esca.
- Principes de la taille non mutilante.

### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Théorie en salle ½ journée.
- Echanges et explications sur les pratiques des participants.
- Mise en œuvre et applications pratiques sur différentes situations du vignoble.

### SUIVI ET ÉVALUATION DE LA FORMATION

Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émargement par demi-journées et d'une enquête de satisfaction. A l'issue de ces deux jours, le stagiaire obtient un certificat de réalisation de la formation.

### MODALITÉS ET FINANCEMENT

- **Financement** : VIVEA (100%) pour les chefs d'exploitation, OCAPIAT (100%) pour les salariés. Autres, nous contacter.
- **Accessibilité** : nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

### DURÉE DE LA FORMATION :

2 JOURS - 14H

### DATES ET HORAIRES :

1 SESSION PAR AN  
EN FÉVRIER - MARS

### LIEU DE FORMATION :

MFR ANNEYRON  
10 Rue de l'Europe  
26140 ANNEYRON

### PRÉREQUIS

CONNAITRE LES PRINCIPES DE TAILLE DE  
VIGNE ET PRATIQUER

### CONTACT

Service Formations Professionnelles  
04 75 31 50 46  
mfr.anneyron@mfr.asso.fr

